

企画提案書評価指標

		評価分類		配点	審査内容
大項目		小項目			
1	事業者の実績			5	・学校給食調理業務の受託学校数、受託年数等
2	事業者の経営状況			5	・経営母体の財務健全性
3	学校給食に関する考え方	3.1	基本方針等	10	・学校給食に対する基本的な考え方や意欲、取り組み姿勢
		3.2	学校等との協力体制	10	・学校給食調理業務を行ううえでの学校との協力体制 ・学校の教育活動に対しての協力内容 ・市教育委員会との連携
		3.3	食育の考え方	10	・食育に関する学校給食の役割や会社の考え方
4	業務運営に関する考え方	4.1	業務運営体制	10	・給食運営に関する調理体制 ・作業等に関する確認及び報告体制や手順
		4.2	準備期間の内容	10	・契約締結日から給食開始までの期間（準備期間）の内容や体制、スケジュール
5	従事者に関する考え方	5.1	人員配置体制	20	・人員配置計画、配置予定者の資格、欠員補充や代替体制など ・従業員への指揮命令系統の明確化 ・同一施設内で継続的な従事者の配置
		5.2	従事者の採用計画	10	・受託する学校ごとの従事者の採用計画、採用基準等 ・地域活用策として地元雇用についての考え方
		5.3	教育・研修体制	15	・従事者に対する教育、研修、巡回指導について（実施方法、内容、年間スケジュール等） ・受託決定から業務開始までの研修計画
6	衛生管理に関する考え方	6.1	衛生管理の考え方	20	・学校給食調理業務の安全、衛生管理に対する考え方
		6.2	衛生管理体制	10	・安全、衛生管理に関する指導方法や報告、管理体制など
		6.3	従事者の衛生管理	10	・従事者の健康管理対策等に対する考え方
7	危機管理に関する考え方	7.1	危機管理体制	20	・調理事故、食中毒、異物混入、アレルギー事故等の防止対策及び発生時の対処体制や給食の提供体制（代替措置を含む）について ・火災事故防止のための、現場における業務従事者の日常の安全確認の方策、また、学校との連携体制等について
		7.2	災害発生時の協力体制	10	・災害発生時における本市への協力体制について
8	その他	8.1	その他	5	・学校給食の提供において、特質すべき独自性のある取組や特にPRしたいこと等
9	提案価格			10	$\frac{\text{提案上限額} - \text{提案価格}}{\text{提案上限額} - \text{提案下限額（提案上限額の80\%）}} \times 10$
10	プレゼンテーション			10	提案内容のわかりやすさ、実現性、事業への意欲、質疑応答の的確性など
合 計				200	